

Le rosé de Flo

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET • ROSÉ



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2017

VINE VARIETY

See Cepage(s)

SOILS

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Pre-fermentation cold maceration. (kept below 20°C). Wine making process runs under controlled temperature in vats (below 20°C). 5 months ageing in vats.

BOTTLING

No fining. One sole bottling session per vintage

MILLESIME

2017

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Mourvèdre

TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération préfermentaire à froid. La vinification s'effectue en cuve inox avec maîtrise des températures (inférieures à 20 °C). Elevage de 5 mois en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé. Unique mise en bouteille du millésime.

Domaine Les Goubert
235 chemin des Jardinières
84190 Gigondas
04.90.65.86.38
jpcartier@lesgoubert.fr
WWW.LESGOUBERT.FR

Nos vins
blancs
& rosés